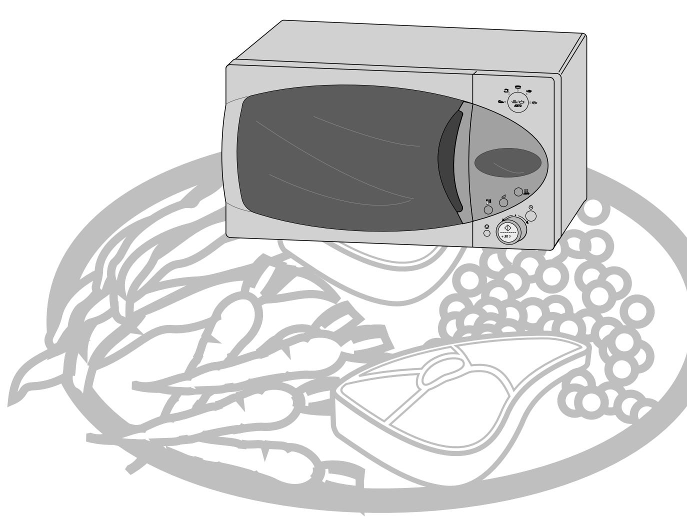


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

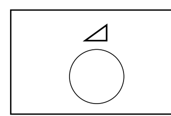
M1874NR / M1814NR



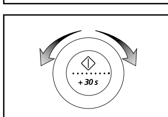
Code No.: DE68-01959A

Модель: M1874NR

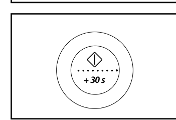
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности нажатием кнопки ◿ один или несколько раз.

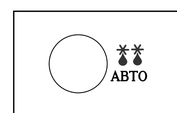


2. Выберитетребующееся приготовлеления пищи поворотом **ручки круговой шкалы**.

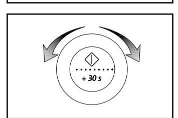


3. Нажмите кнопку ◇.
<u>Результат:</u> Начинается приготовление блюда.
Когда процесс закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

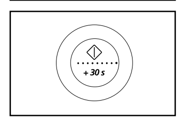
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кноу **АВТО** ( ) (**автоматическая разморозка**).
<u>Результат:</u> Дисплей показывает следующую информацию:

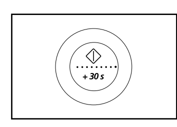


2. Выберитенужный вес поворотом ручки круговой шкалы.



3. Нажмите кнопку ◇.

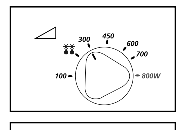
Если вы хотите добавить мини приаотовления



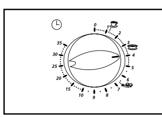
Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку "**+30 s**" (плюс 30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить

Модель: M1814NR

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

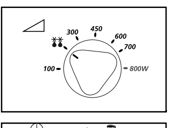


1. Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕИЯ**.

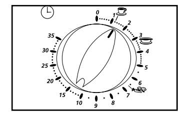


2. Выберите требующееся время приготовления пищи поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты

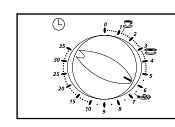


1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ разморозки( ).



2. Выберите требующееся время разморозки продуктов поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

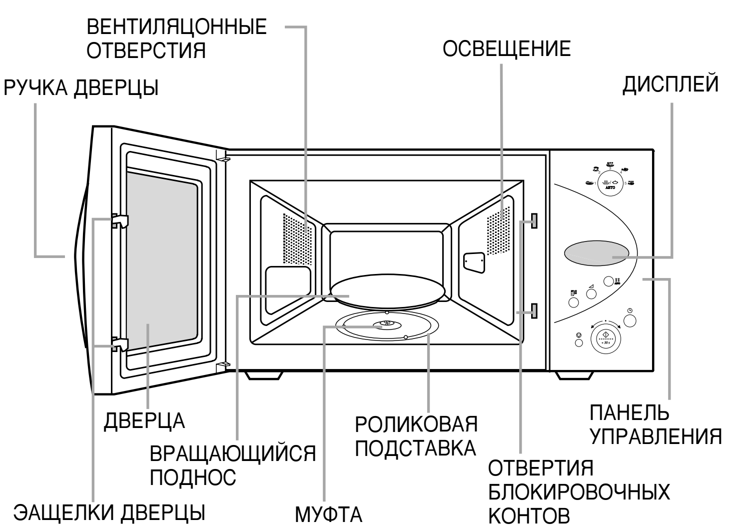
Если вы хотите изменит время приготовления



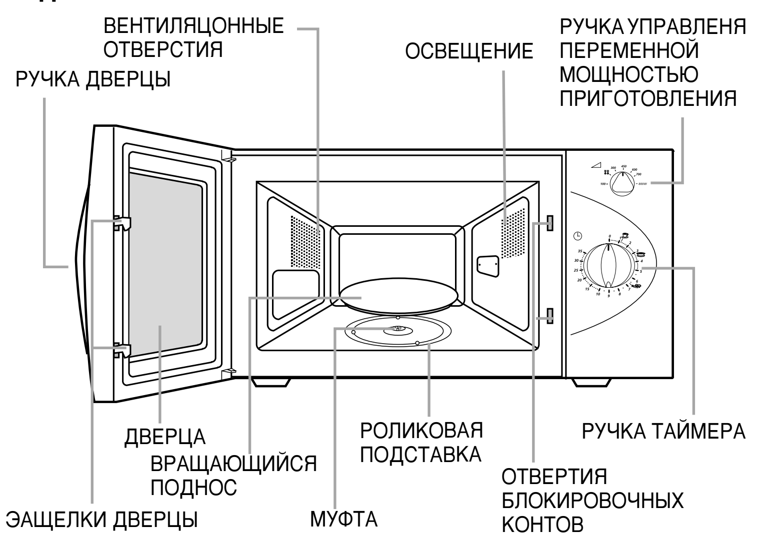
Оставьте пищу в печи.
Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** установите желаемое время.

Печь

Модель: M1874NR

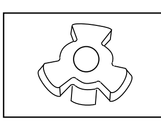


Модель: M1814NR

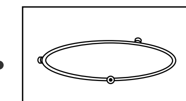


Принадлежности

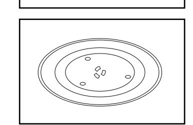
В зависимости от номера модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться разнообразными способами.



1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

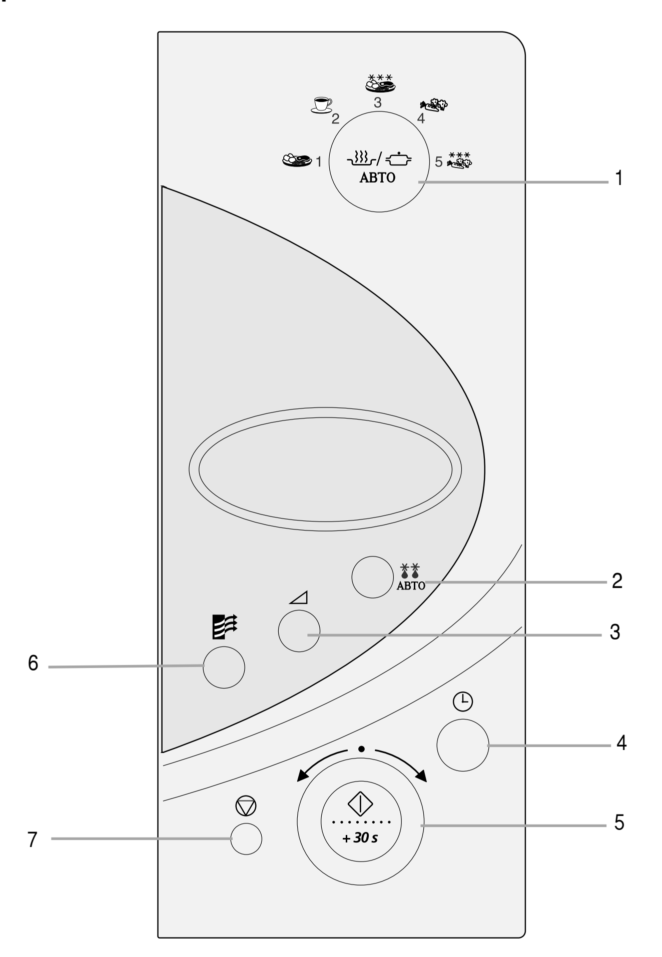


3. **Вращающийся поднос,** предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр садится на муфту.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; его можно легко вынимать из печи для чистки.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

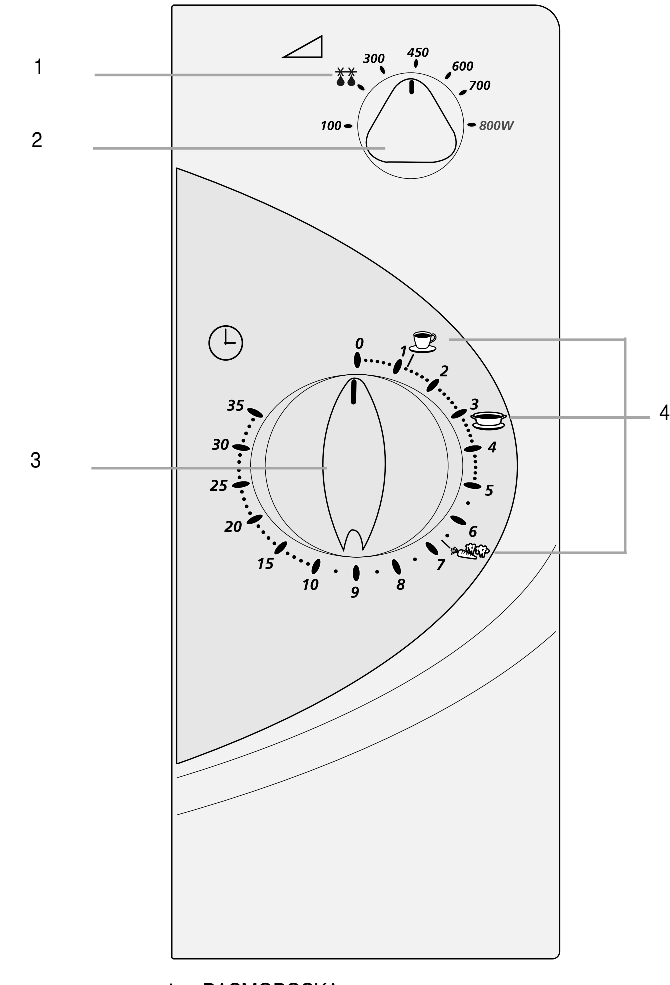
R

Модель: M1874NR



1. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА / ПРИГОТОВЛЕНИЯ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН
4. УСТАНОВКА ЧАСОВ
5. РУЧКА КРУГОВОЙ ШКАЛЫ И ПУСКА (Установка времени, задание веса и выбор раерапорции)
6. КНОПКА ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА
7. КНОПКА "СТОП / ОТМЕНА"

Модель: M1814NR



1. РАЗМОРОЗКА
2. РУЧКА УПРАВЛЕНЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. РУЧКА ТАЙМЕРА
4. МГНОВЕННОЕ НАЧАЛО АРЗОГРЕВА

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

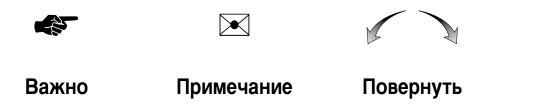
- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее три основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вы сможете легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТАИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. soддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного изготовителем печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Перед приготовлением продуктов или жидкостей в вашей микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
     Например) Детское питание в банках
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой
     Например) Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и так далее.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой.
   Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте никаким воспламеняющимсяматериалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините от сетевой розетки

R

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
- ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
- Перемешивайте при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
- Осторожно обращайтесь с сосудом после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
- Существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.
- Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напиток пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.

Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. В результате вы можете получить ожог.

- При ожоге следуйте этим инструкциям ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
- **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- **НИКОГДА** не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или днищу печи, могут привести к повреждению покрытия и ухудшить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это является нормальным.

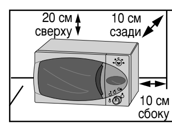
13. Кгда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

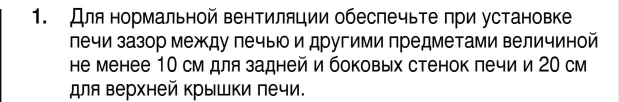
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО
Вы **НИКОГДА** не должны разрешать маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Они также не должны оставаться без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Sредметы, вызывающие интерес у детей, не должны храниться или прятаться непосредственно над печью.

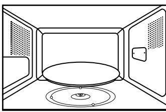
Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.





1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Вставьте роликовую подставку и вращающийся поднос. sроверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☞ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. ќна будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☞ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230В, 50Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то он должен быть заменен на специальный шнур (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Для замены шнура обратитесь к местному дилеру фирмы SAMSUNGB.

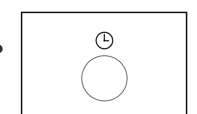
☞ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. sеред первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени (M1874NR)

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. ˇы должны установить часы:

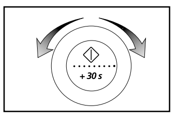
- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока.***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.

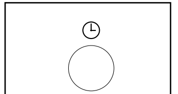


1. **Чтобы показывать время...** **Нажмите кнопку ⌚...**

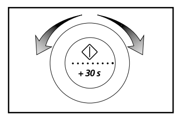
В 24-часовой системе	Один раз
В 12-часовой системе	Два раза



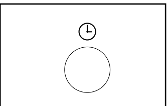
2. Установите цифры часов, соответствующие текущему времени, поворотом **ручки круговой шкалы.**



3. Нажмите кнопку ⌚.



4. Установите цифры минут, соответствующие текущему времени, поворотом **ручки круговой шкалы**.



5. Нажмите кнопку ⌚.

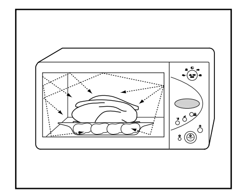
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменениякак ее формы, так и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь, чтобы:

- ***Размораживать продукты***
- ***Мгновенно начать готовить пищу***
- ***Автоматически готовить/ разогревать пищу (M1874NR)***
- ***Готовить пищу***

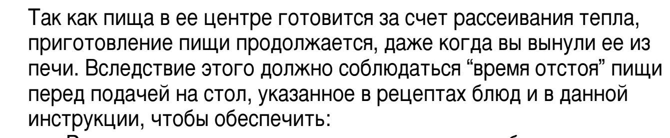
Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. Вследствие этого пища готовится равномерно.

2. Микроволны поглощаются пищей до глубины приблизительно 1 дюйм (2,5 см). sриготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.

3. Время приготовления может быть различным в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
- Количество и плотность
- Содержание воды
- Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)



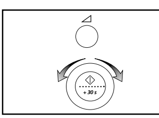
☛ Так как пища в ее центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается, даже когда вы вынули ее из печи. Вследствие этого должно соблюдаться "время отстоя" пищи перед подачей на стол, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:
- Равномерное приготовление пищи на всю глубину
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

Проверка правильности функционирования печи

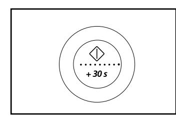
Следующая простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

Сачала поставьте чашку с водой на вращающийся поднос.

Модель: M1874NR



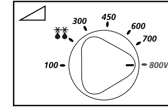
1. Нажмите кнопку ◿ и установите время работы от 4 до 5 минут поворотом **ручки круговой шкалы**.



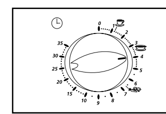
2. Нажмите кнопку ◇**.**

<u>Результат:</u> Пsечь нагревает воду в течение 4 - 5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть

Модель: M1814NR



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Установите поворотом ручки **ТАЙМЕРА** время работы печи, равное 4-5 минутам

☛ Пsечь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то довести воду до кипения потребуется больше времени.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из нижеперечисленных проблем, попробуйте соответствующие решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий
- Когда вы нажимаете кнопку ◇ печь не начинает работать. (M1874NR)
  - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Когда вы поворачиваете ручку **ТАЙМЕРА**, печь не начинает работать. (M1814NR)
  - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Пища совсем не готовится.
  - Правильно ли вы установили время и нажали ли кнопку ◇ ? (M1874NR)
  - Правильно ли вы установили время ручкой таймера? (M1814NR)
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- Пища пережарена или недожарена
  - Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень микроволновой мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время. (M1874NR)

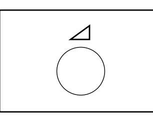
✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

Приготовление / разогрев пищи

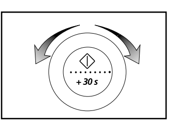
R

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

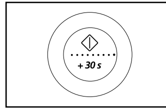
Модель: M1874NR



1. Нажмите кнопку ◿ .
Результат: Дисплей показывает сообщение 800Вт (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, мощности, вновь нажимая кнопку ◿ пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Более подробные сведения смотрите в таблице уровней мощности на следующей странице.



2. Установите время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.



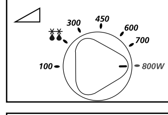
3. Нажмите кнопку ◇ .
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи и когда оно окончится, печь подает четыре звуковых сигнала.



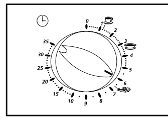
☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (800 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30s** (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Модель: M1814NR



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. (**МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ: 800 Вт**)



2. Установите время работы печи поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления пищи поворотом ручки **РЕГУЛИРОВИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из приведенных ниже уровней мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	M1874NR	**M1814NR**
ПОЛНЫЙ	800 Вт	800 Вт
ПОДОГРЕВ	-	700 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	300 Вт
РАЗМОРОЗКА( )	180 Вт	180 Вт
НИЗКИЙ / ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	100 Вт

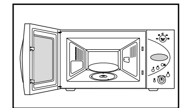
Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

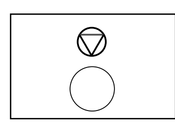
Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу в процессе приготовления.

Модель: M1874NR



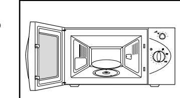
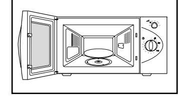
1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку .



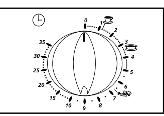
2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку .
Результат: Установленные вами параметры режима приготовления пищи отменяются.

Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Отмена** .

Модель: M1814NR

1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу.

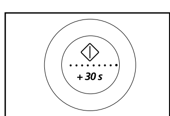


2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Чстановите ручку **ТАЙМЕРА** в положение “0”.

Корректировка времени приготовления

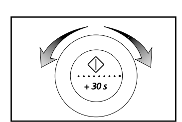
Модель: M1874NR

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30s (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



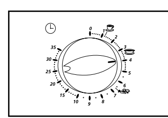
Нажмите кнопку **+30s** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

☒ Вы можете корректировать время приготовления только в режимах Микроволн, Автоматического разогрева/ приготовления, Гриля и Комбинированном.



Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления в процессе приготовления, поверните **многофункциональную ручку** вправо или влево.

Модель: M1814NR

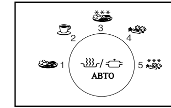


Откорректируйте остающееся время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

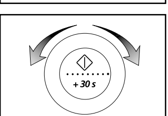
Использование режима јвтоматического разогрева / приготовления (M1874NR)

В режиме Автоматического разогрева/приготовления имеется шесть запрограммированных по времени рецептов приготовления. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать размер приготавливаемой порции (вес пищи) поворотом ручки круговой шкалы.

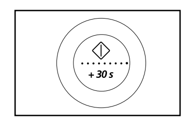
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Автоматического разогрева / приготовления** ( ) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом ручки круговой шкалы. (смотрите таблицу на следующей странице)



3. Нжмите кнопку ◇.

<u>Результат:</u> Начинается приготовление пищи. Когда оно закончится

- Печь подает четыре звуковых сигнала.
- Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза с промежутком в 1 минуту.
- Дисплей вновь показывает текущее время.

☒ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима Автоматического разогрева / приготовления (M1874NR)

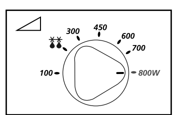
В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева и приготовления, вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

Кноика	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Готовое блюдо** (охлажденное)	300-350 г 400-450 г	3мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2	**Напитки** (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1чашка) 250 мл (1стакан)	1-2мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед отстоем и после него.
3	**Готовое блюдо** (замороженное)	300 - 350 г 400 - 450 г	4мин.	Возьмите замороженное готовое блюдо и проверьте, подходит ли его упаковка для приготовления в микроволновой печи. Проколите пленку, обтягивающую блюдо. Поставьте замороженное готовое блюдо в центр. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
4	**Свежие овощи**	100 - 150 г 200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г	3мин.	Взвесьте овощи после того, как вымоете, почистите и разрежете их на кусочки примерно одинакового размера. Поместите их в стеклянную миску и накройте крышкой. При приготовлении 100-250 г овощей добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды, при приготовлении 300-450 г овощей добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды. Перемешайте после приготовления.

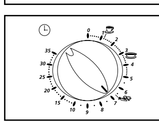
Кноика	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
5	Замороженные овощи	100 - 150 г 200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г	4мин.	Взвесьте замороженные овощи (-18°C) и поместите их в подходящую термостойкую стеклянную миску с крышкой. При приготовлении 100-350 г овощей добавьте 15 мл (1 столовую ложку) воды, при приготовлении 400-450 г овощей добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды. Перемешайте после приготовления и во время отстоя. Эта программа подходит для приготовления горошка, столовой кукурузы, брокколи, цветной капусты и овощных смесей, таких, как горошек с морковью и цветной кпустой.

Использование режима мгновенного начала разогрева пищи (M1814NR)

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** выберите один из режимов мгновенного начала разогрева.
(напитки или суп/соус, свежие овощи).

☒ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима мгновенного начала разогрева (M1814NR)

В данном разделе приведены некоторые советы и рекомендации, которые следует выполнять при приготовлении или разогреве пищи с использованием режима мгновенного начала разогрева.

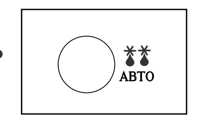
Символ	Тип пищи	Размер порции	Время приготовления	Время отстоя
	Напитки	150 мл	1 мин. 10 сек.	1-2 мин.
	Суп/ Соус (охлажденное)	200-250 мл	3 мин.	2-3 мин.
	Свежие овощи	300-350 г	6 мин. 40 сек.	3 мин.

Использование автоматической разморозки продуктов (M1874NR)

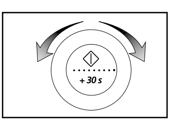
Режим автоматической разморозки продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу или рыбу. Время разморозки и уровень мощности устанавливаются автоматически.

☒ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

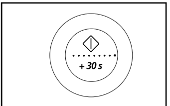
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **АВТО**( )(автоматическая разморозка).
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
(вес)
Нажмите кнопку **АВТО**(один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы хотите разморозить. Более подробные сведения см. в таблице на следующей странице.



2. Задайте требующийся вес продуктов поворотом ручки круговой шкалы.



3. Нажмите кнопку .
Результат:
   - Начинается разморозка продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку , чтобы закончить разморозку.

☒ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “sприготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “sприготовление/ разогрев пищи” на стр. 9.

Параметры режима автоматической разморозки

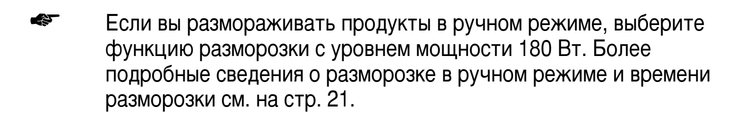
Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Выложите замороженные продукты на вращающийся поднос.

После того, как печь подаст звуковые сигналы, переверните продукты.

После окончания автоматической разморозки соблюдайте соответствующее время отстоя.

Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
Мясо Птица Рыба	200-1500г 200-1500г 200-1500г	20-60мин 20-60мин 20-50мин	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните продукты, когда печь подаст звуковые сигналы.

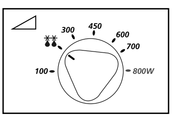


Если вы размораживать продукты в ручном режиме, выберите функцию разморозки с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения о разморозке в ручном режиме и времени разморозки см. на стр. 21.

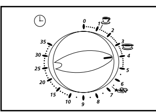
Разморозка продуктов в ручном режиме(M1814NR)

Режим разморозки позволяет вам размораживать мясо, птицу или рыбу.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и установите ее на символ разморозки ❄.



2. Поверните ручку **ТАЙМЕРА** установки требующегося времени разморозки.
   Результат: Разморозка начинается.

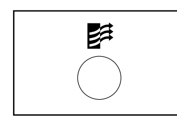
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

R

Использование функции удаления запаха (M1874NR)

Удаляйте запахи по окончании приготовления любых продуктов с сильным запахом или при сильной задымленности во внутренней камере печи.

Сначала почистите внутреннюю камеру печи.

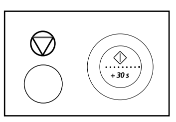


Нажмите кнопку **Удаление запахов**( ). По окончании удаления запахов вы услышите четыре звуковых сигнала.

- На заводе изготовителе запрограммировано время удаления запахов, равное 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30s** (+30 секунд).
- Вы можете также отрегулировать время удаления запахов, поворотом **ручки круговой шкалы** вправо или влево.
- Максимальное время удаления запахов равняется 15 минутам.

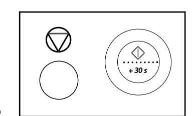
Отключение звукового сигнала (M1874NR)

При желании, вы в любое врем¤ можете отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки и .
   Результат: Печь не подает звуковой сигнал при каждом нажатии вами какой-либо кнопки.





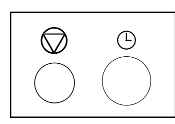
2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки и .
   Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

On

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности (M1874NR)

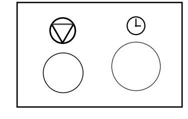
В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности ребенка, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы дети и лица, не знающие как пользоваться печью, не могли ее случайно включить.

Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки и .
   Результат: Печь блокируется (нельзя выбрать никаких функций).





2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки и .
   Результат: Печью можно нормально пользоваться.

R

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.

Следовательно, при выборе посуды должна соблюдаться осторожность. Если посуда имеет маркировку "Устойчива к микроволнам", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, могут ли они быть использованы в микроволновой печи и как они могут использоваться.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволно-вой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Sлюдо для подрумянивания подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная бумага или металлическая	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Плюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично.В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы.В общем говоря, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использованиv в микроволновой печи.

Время отстоя

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой.Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Ќакрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300г	600 Вт	$9^1/_2$-$10^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Горошек	300г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (морковь / горошекл / кукуруза)	300г	600 Вт	$8^1/_2$-$9^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (в китайском стиле)	300г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.

R

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым. После окончания времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания времени приготовления.

Макаронные изделия:
Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на времv отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250г	800 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250г	800 Вт	22-23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша(рис + злаки)	250г	800 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл kipq]ej воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. sеремешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера.Чем более мелко нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	4 1/2-5 8-8 1/2	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250г	6-7	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	4 1/2-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	3 1/2-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды или кусок сливочного масла. Готовьте, пока они только начнут становиться мягкими.
Баклажаны	250г	4 1/2-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	5-5 1/2	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	1 1/2-2 3 1/2-4	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	5 1/2-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	4 1/2-5	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Картофель	250г 500г	4 1/2-5 1/2 8-9	3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брюква	250г	5-5 1/2	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Yвашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от 18°C до 20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от 5°C до 7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 800Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600Вт, 450Вт или даже 300Вт. Yбратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Длv предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и отстоя

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.

Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. “акже просмотрите раздел “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровнvтьсv по всей толще жидкости. ѕеремешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во времv нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончани¤ разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка при следующей температуре: между 30 и 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклvнную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорватьсv в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоvть и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованнаv температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, температуру детского питания необходимо проверять особенно тщательно перед тем, как кормить ребенка. Вкачестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

R

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600 Вт	30сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600 Вт	20сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100ml 200ml	300 Вт	30-40сек 1мин - 1мин 10сек	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. soставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Потовьте не закрывая. Горошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1чашка) 250 мл (1стакан)	800 Вт	$1\text{-}1^1/_2$ $1^1/_2\text{-}2$	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед отстоем и после него.

.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Суп (из холодильника)	250г 450г	800 Вт	$3\text{-}3^1/_2$ $4\text{-}4^1/_2$	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350г	600 Вт	5-6	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. sериодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350г	600 Вт	4-5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтvните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодильника)	350г	600 Вт	$4^1/_2\text{-}5^1/_2$	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, вареники, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильн-ика)	350г 450г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом разморозки продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе разморозки.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. sереверните их по окончании половины времени разморозки, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Нсли мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на времv разморозки. Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите разморозку и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить разморозку.

Чтобы полностью завершить разморозку, дайте рыбе, мясу и птице постоять.Время отстоя для полной разморозки будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: sлоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для разморозки замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности “разморозка” (180Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	500г	14-15	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Свиные отбивные	250г	7-7$^{1}/_{2}$		
Птица				
Куски цыпленка	500г (2куска)	15-16	15-40	Сначала положите куски цыпленка кожицей вниз, а целого цыпленка грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Целый цыпленок	900г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	250г (2куска) 400г (4куска)	7-8 12-13	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Фрукты				
ягоды	250г	7-8	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2штуки 4штуки	1$^{1}/_{2}$-2 3-4	5-10	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Тосты/ Сэндвичи	250г	4-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500г	8-10		

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

R

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300Вт, пока мед не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ(ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрываv, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 800Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемещайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовлениv. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками.
Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры.˘отовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 800Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и мыльной, теплой водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- не накапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Семонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

- **Причина:** Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

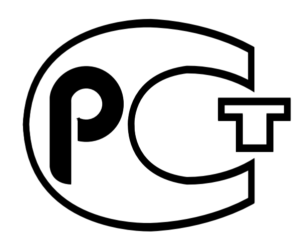
Технические характеристики

Фирма SAMSUNG все время стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	M1874NR / M1814NR
Источник электропитания	230В~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволновая печь	 1150 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 800 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентил¤тор
Размеры (Ш x В x Г) Гаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 370 мм 330 x 211 x 320 мм
Объем камеры	23 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 13,5 кг

Подлежит испольэованию по наэначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 пет





AЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.AЯ46.B39940**

-. Дата выпуска : **15, 02, 2004**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА

АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД

416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742